



LA CLAPE 2017 ROUGE CHÂTEAU MIRE L' ETANG " LES BOIS DE L' ÉTANG "

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 50% syrah, 40% grenache, 10% cinsault



Note de dégustation :

Jolie couleur rouge rubis soutenue avec reflets grenats.
Nez ouvert et élégant ; dominé par les fruits rouges frais.
En bouche, vin de structure légère, très souple et parfaitement équilibré avec une finale longue et rafraîchissante. Les arômes de fruits rouges et noirs sont intenses et très plaisants.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



idéal avec une viande de veau (vitello tonnato), de volaille, voir une viande rouge en préparation légère.

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

